

Giardiniera di Verdure



Ingredienti

- 1 kg di peperoni rossi e gialli
- 300 g di fagiolini
- 300 g di cipolle
- 300 g di carote
- 300 g di sedano
- 300 g di zucchine
- 500 g di cavolfiore
- 800 g di olio di oliva
- 800 g di aceto di vino bianco
- 2 cucchiaini di sale fino
- 1 cucchiaio di zucchero

La giardiniera é un antipasto sempre pronto che viene in aiuto in qualsiasi stagione. Ora è il momento ideale per prepararla.

Tagliare tutte le verdure a quadretti.

Mettere in un tegame capiente olio, aceto, sale e zucchero e quando inizia a bollire mettervi dentro per primo carote, fagiolini e cavolfiore poi lasciare cuocere per 6-7 minuti.

Aggiungere successivamente peperoni, zucchine, sedano e cipolla e far cuocere per 20 minuti; mettere ancora calda nei vasetti e chiuderli con i coperchi, lasciare raffreddare e mettere in dispensa.

Si conserva molto bene fino alla primavera successiva.